

ERFOLGSREZEPT

Von Meister zu Meister

993

Für vollendete Kreationen – unser Bestseller:
Backtivat Perfekt



Der perfekte Alleskönner – seit mehr als 40 Jahren!

Für alle, denen gut nicht gut genug ist:

Baktivat Perfekt, die bewährte und beliebte Backkrem von MeisterMarken für alle feinen Rühr- und Sandmassen, zarten Streusel und Spritzgebäcke. Begeistern Sie Ihre Kunden mit unvergleichlichen Gebäckkreationen für vollkommene Genussmomente. Einfach perfekt!

Jetzt noch besser: **Baktivat Perfekt** wurde an modernste Prozesse sowie an das gestiegene Ernährungsbewusstsein der Konsumenten, und damit auch an die Marktanforderungen nach „deklarationsfreundlichen“ Produkten, angepasst.



- ✓ keine Farb- & Konservierungsstoffe
- ✓ Transfettsäuren < 2 % im Fettanteil
- ✓ nur natürliche Aromen

MASSEN

Gute Emulgierfähigkeit



Für eine gleichmäßige Vermischung aller Zutaten.
Das Ergebnis: eine saftige Krume und eine lange Frischhaltung.

STREUSEL

Ideale, typisch streuselartige Beschaffenheit



Feine Struktur für besonders zarte und sandig-mürbe Gebäcke.
Auch bei saftigen Füllungen bleibt die Struktur stabil.

SPRITZGEBÄCKE

Hohe Konturstabilität



Auch nach dem Backen behalten die Gebäcke ihre zart-mürbe Struktur und bleiben lange verkaufsfähig. Ideal als Ergänzungssortiment.

IHRE VORTEILE

Baktivat Perfekt – perfekte Argumente für Ihren Erfolg:

- Große Aufschlagtoleranz
- Hohe Tragfähigkeit
- Zarte Gebäcke mit optimaler Frischhaltung
- ▶ sehr hohe Verarbeitungssicherheit
- ▶ kein Einsinken der Früchte & ansprechende Gebäckoptik
- ▶ besondere Geschmackserlebnisse

Grundrezept: Perfekt-Streusel

Rezept-Nr.: 01059

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Das Backpulver mit dem Weizenmehl versieben und mit dem Baktivat Perfekt sowie dem Gewürz in der Knetmaschine bearbeiten, bis eine streuselartige Beschaffenheit entstanden ist.	Baktivat Perfekt	6.000
	Weizenmehl Type 550	4.800
	Boeson Backpulver	30
	Gewürz: Zitrone	
	Gesamtgewicht		10.830



Spritzgebäck

Rezept-Nr.: 03939f

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Das temperierte Backtivat Perfekt mit dem Wasser, dem Vollei, dem Weizenpuder und den Gewürzen ca. 6 Minuten schaumig rühren. Zum Schluss das mit dem Backpulver versiebte Weizenmehl kurz unterrühren.</p> <p>Beste Massentemp.: 22 – 23 °C</p> <p>Die fertige Masse mit einer Sterntülle auf vorbereitete Bleche aufspritzen (z. B. Spritzgebäck oder Flammende Herzen) und abbacken.</p> <p>Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.</p>	<p>Backtivat Perfekt</p> <p>Wasser</p> <p>Vollei</p> <p>Weizenpuder</p> <p>Gewürze: Salz, Zitrone, Vanille</p> <p>Weizenmehl Type 550</p> <p>Boeson Backpulver</p>	<p>3.000</p> <p>600</p> <p>300</p> <p>300</p> <p></p> <p>2.700</p> <p>30</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 15 Min.</p>	<p>Gesamtgewicht</p>	<p>6.930</p>	<p>.....</p>

Fachlicher Tipp:

Für Schokoringe: 200 g Kakao mit 350 g Wasser glatt- und anschließend unter die Masse rühren.

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160
55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Feinback:
0800 - 418 4181 (kostenlos aus dem dt. Festnetz)
hotline.feinback@csmglobal.com

www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de
www.backtivat.de

Grundrezept: Eier-Mandel-Masse

Rezept-Nr.: 01029

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Marzipan und Fondant miteinander glatt arbeiten und mit den anderen temperierten Zutaten, außer der zweiten Menge Eier (1.900g), mit einem groben Besen oder Flachrührer ca. 1 Minute glatt rühren.</p> <p>*Wenn kein Cremepulver zur Verfügung steht, kann die gleiche Menge Weizenpuder verwendet werden.</p> <p>Das restliche Vollei zugeben und die Masse bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten bis zu einem Litergewicht von ca. 800g weiterrühren.</p> <p>Beste Massentemp.: 22 – 23 °C</p>	Backtivat Perfekt	3.000
	Marzipanrohmasse	700
	Fondant	700
	Cremepulver*	250
	Weizenpuder	250
	Weizenmehl Type 550	1.450
	Boeson Backpulver	120
	Speisesalz	25
	Vollei	1.000
	Gewürze: Vanille, Zitrone		
	Vollei	1.900
	Gesamtgewicht	9.395

Grundrezept: Bayrischer Kream

Rezept-Nr.: 01146

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept	
<p>Meister Vanillekrem „Super“ mit Meister Sahnessa-Neutral vermischen und mit dem temperierten Wasser glattrühren.</p> <p>Meister-SL-Creme-Mischung: Die gekühlte Meister-SL-Creme mit der gekühlten Milch mischen und anschließend mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.</p> <p>Danach die zu vollem Volumen aufgeschlagene Meister-SL-Creme-Mischung unterziehen.</p> <p>Litergewicht der SL-Mischung: ca. 400g Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten</p>	Meister Vanillekrem „Super“	400	
	Meister Sahnessa Neutral	250	
	Wasser (ca. 30° C)	1.000	
	Meister-SL-Creme-Mischung:			
	Meister-SL-Creme	1.000	
	Vollmilch	500	
		Gesamtgewicht	3.150



Altdeutscher Obstkuchen mit Äpfeln

Rezept-Nr.: 03953

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Je Backform „Altdeutscher Obstkuchen“ * ca. 75 g Streusel einstreuen.	Perfekt-Streusel (s. Grundrezept)	1.500
Das temperierte Baktivat Perfekt mit der glatt gearbeiteten Marzipanrohmasse sowie allen anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen oder Flachrührer bis zu einem Litergewicht von ca. 800 g rühren.	Baktivat Perfekt Marzipanrohmasse Vollei Weizenmehl Type 550 Boeson Backpulver Salz Gewürze: Vanille, Zitrone	3.000 150 1.400 2.000 45 15
Rührzeit: ca. 5 Min. Beste Massentemp.: 22 – 23 °C			
Je Ring 345 g Masse mit einem Spritzbeutel einfüllen, 150 g gehackte Äpfel und ca. 75 g Streusel aufstreuen und abbacken.	Äpfel, gehackt Perfekt-Streusel (s. Grundrezept)	2.850 1.500
	Gesamtgewicht	12.460
	Stückzahl	19

Fachlicher Tipp:

Die Altdeutschen Obstkuchen mit Äpfeln können nach dem Backen auch mit aufgelöster **Meister-Goldback** bestrichen und mit Zucker bestreut werden.

Ofentemp.: 180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)

Backzeit: ca. 45 Min.

Service-Club

*Backform „Altdeutscher Obstkuchen“
Art.-Nr.: 05870, 1 VE = 100 Stück

*Dekorstreifen „Altdeutscher Obstkuchen“
Art.-Nr.: 00888, 1 VE = 500 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Tel.-Nr.: 0421 - 3502860
Fax-Nr.: 0421 - 3502208



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Eier-Mandel-Kapseln: 2 Bleche, 60 x 40 cm, mit Backtrennpapier belegen und mit Vorstellungschiene versehen. Die Eier-Mandel-Masse gleichmäßig aufstreichen, ein Blech mit Mandeln, ein Blech mit Streusel bestreuen und abbacken.</p> <p>Nach dem Durchkühlen das Papier abziehen. Die Kapsel mit den Mandeln auf ein Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm, 5 cm hoch) legen und mit einer Vorstellungschiene versehen.</p> <p>Zuerst die Meister Fruchtfüllung Tropic und dann den Bayrischen Kream aufstreichen.</p> <p>Die zweite Kapsel mit den Streuseln nach oben auflegen, etwas andrücken und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Nach dem Absteifen dünn mit Puderzucker besieben und in gewünscht große Stücke schneiden (z. B. 8 x 5 cm).</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 15 Min.</p>	<p>Eier-Mandel-Kapseln Eier-Mandel-Masse (s. Grundrezept)</p>	2.340
	<p>Mandeln, gehobelt Perfekt-Streusel (s. Grundrezept)</p>	50 200
	<p>Meister Fruchtfüllung Tropic Bayrischer Kream (s. Grundrezept)</p>	1.300 2.300
	<p>Puderzucker</p>	20
	<p>Gesamtgewicht</p>	6.210
	<p>Bleche / Stückzahl</p>	1 / 44



Grundrezept: Dessertkuchenmasse

Rezept-Nr.: 01177

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept	
<p>Marzipanrohmasse mit etwas Backivat Perfekt glatt arbeiten und mit den anderen temperierten Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit bis zu einem Litergewicht von ca. 750g rühren.</p> <p>Rührzeit für Planetenmaschinen: mit Flachrührer: ca. 6 Min. mit grobem Besen: ca. 4 Min.</p> <p>Rührzeit für Anschlagmaschinen: mit grobem Besen: ca. 4 Min.</p> <p>Beste Massentemp.: 22 – 23 °C</p>	Backivat Perfekt	3.000	
	Marzipanrohmasse	700	
	Zucker	900	
	Vollei	2.900	
	Weizenmehl Type 550	1.550	
	Weizenpulver	800	
	Boeson Backpulver	90	
	Salz	25	
	Gewürze: Vanille, Zitrone			
	Gesamtgewicht	9.965	

Dessertkuchen Zitrone

Rezept-Nr.: 05836

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Das Zitronenpulver und die abgeriebene Zitrone unter die Dessertkuchenmasse rühren.</p> <p>6 Backformen „Dessertkuchen“ mit „Formeinlagen“ Dessertkuchenformen auslegen.</p> <p>Je Form ca. 1.700g Masse einfüllen, glatt streichen und abbacken.</p> <p>Dekor: Mit weißer Kuvertüre bestreichen und wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 55 Min.</p>	Dessertkuchenmasse (s. Grundrezept)	9.965
	Zitronenpulver	200
	Zitronenabrieb, gezuckert	100
	Dekor: Weiße Kuvertüre	600
	Gesamtgewicht	10.865
	Stückzahl	6

Dessertkuchen Marmor

Rezept-Nr.: 03222

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Kakaopulver, Zucker und Wasser glatt rühren und unter die Hälfte der Dessertkuchenmasse rühren.</p> <p>6 Backformen „Dessertkuchen“ mit „Formeinlagen“ Dessertkuchenformen auslegen und je Form zuerst ca. 800g helle Masse, dann ca. 1.000g dunkle Masse einfüllen, mit einer Palette durchziehen (marmorieren) und abbacken.</p> <p>Dekor: Die Oberflächen mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips bestreichen und mit aufgelösten Meister Haselnussglasur-Chips abfilieren.</p> <p>Ofentemp.: 180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 55 Minuten</p>	Dessertkuchenmasse (s. Grundrezept)	9.965
	Kakaopulver	240
	Zucker	240
	Wasser	560
	Dekor: Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips	600
	Meister Haselnussglasur-Chips	60
	Gesamtgewicht	11.665
	Stückzahl	6

Dessertkuchen Mokka-Schoko

Rezept-Nr.: 05837

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
6 Backformen „Dessertkuchen“* mit „Formeinlagen“ Dessertkuchenformen** auslegen.	Dessertkuchenmasse (s. Grundrezept)	9.965
Kakaopulver und Zucker trocken mischen und mit dem Wasser glatt rühren. Die Kakao-Zucker-Mischung unter die Hälfte der Dessert- kuchenmasse rühren. Je Form ca. 980g Masse einfüllen und glatt streichen.	Kakaopulver Zucker Wasser	200 200 500
Die Aromapaste unter die restliche Masse rühren und je Form ca. 850g Masse einfüllen. Mit einer Palette durch- ziehen (marmorieren) und abbacken.	Aromapaste Mokka	150
Dekor: Mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips bestreichen und mit Vollmilch-Kuvertürespänen bestreuen.	Dekor: Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips Kuvertürespäne	600 60
Ofentemp.: 180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	11.675
Backzeit: ca. 55 Min.	Stückzahl	6

Service-Club

*Backform „Dessertkuchen“
Art.-Nr.: 00885, 1 VE = 3 Stück

**„Formeinlagen“ Dessertkuchenform
Art.-Nr.: 00886, 1 VE = 200 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Tel.-Nr.: 0421 - 3502860
Fax-Nr.: 0421 - 3502208

